

## Mini pice (11)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **10 g** svežeg kvasca
- **50 g** margarina
- **50 g** kisele pavlake
- **250 ml** vode
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šecera

### Za nadev:

- **10 kašika** kečapa
- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunkarice
- **150 g** šampinjona iz tegle
- **po ukusu** origano

## Priprema

U vanglicu sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo, napraviti rupu i sipati malo vode, šecer i razmrviti kvasac i sačekati dve minute, potom dodati ostatak vode, omekšali margarin, pavlaku, so i ulje. Zamesiti testo.

Testo podeliti na 10 kuglica otprilike svaka ima oko 100 g. Razvuci oklagijom i staviti u tepsiju koja je prekrivena pek papirom.

Filovati mini pice. Staviti kašiku kecapa pa posuti origano pa odgore iseckanu šunkaricu pa rendani kackavalj i odgore pecurke.

Mini pice peci na 250°C 10-15 minuta.

### **Savet**

Testo ne mora da se eka da naraste odmah se filuje i pee.